

Domaine La Colombe Marchandes 2021

Féchy AOC La Côte



Cépage	Chasselas
Général	Magnifique parcelle située dans les hauts de Féchy avec une vingtaine d'arbres fruitiers plantés au milieu des vignes. Des arbres qui apportent biodiversité, fraîcheur et bonne humeur.
Age moyen vignes	Entre 35 et 55 ans
Vendanges	12 octobre 2021
Mise en bouteille	23 juin 2022
Analyses :	
pH	3.47
Acidité totale	4.1 g/L
Alcool	12 % vol.
SO ₂	61 mg/L
Sucre résiduel	0.6 g/L
Vinification	<ul style="list-style-type: none">• Cueillette manuelle en petites cagettes ajoutées• Raisins légèrement foulés et pressurage d'environ 3 heures• Débourage statique court de 24 heures• Les fermentations alcooliques (avec les levures du Domaine) sont conduites relativement basses (14°-20°)• Elevage sur lies en grand foudre• La malolactique est faite.• Non filtré
Dégustation	<i>Un vin légèrement sur la réduction, avec des notes de pains grillés. Corps et densité s'harmonisent avec élégance et fraîcheur.</i>